

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SF Durumbar ApS**

Adresse **Ballerup-Centret 2**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **42196541**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	13-09-2022	
Dato	14-12-2021	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Gennemgået procedure for nedkøling af kebab. Det oplyses af virksomheden at de slukker for kebabkeglen og lader den køle lidt ned inden de sætter kebabkegler på køl. Vejledt om at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning,

og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Vejledt om at dette ikke kan ske på hele kebabkegler. Vejledt konkret om at nedskære kebabkegler og foretage en nedkøling fra 65 - 10°C på max 3 timer ifølge risikoanalyse/egenkontrolprogram.

Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Der opbevares sodavand i forrum til toilet. Toiletdøren står iøvrigt åben og kan ikke lukkes. Virksomheden er blevet vejledt om toilet døren ved tidligere tilsyn skal kunne lukkes. Der er fra toilet til sodavand maksimalt 2 -3 meter. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der er risiko for kontaminering. Billede

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SF Durumbar ApS**

Adresse **Ballerup-Centret 2**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **42196541**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation taget med. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får toiletdøren lavet og fjerner sodavand fra forrummet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Konkret om at der skal være 2 lukkede døre til hvor der håndteres, opbevares fødevarer eller ting som kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. vejledt om at udbedre fuger ved håndvask og ved opvaskevask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set Egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk